保証書

ホームベーカリー保証書			持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	BB-KW10	修理メモ
※お客様	お名前 ☎	
	ご住所 〒	
※お買い上げ日 年 月 日	※販売店名・住所 ☎	
保証期間 お買い上げ日より **本体1年**		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

1.ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
（ハ）火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧・指定外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障および損傷。
（ニ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
（ホ）車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
（ヘ）本書のご提示がない場合。
（ト）本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
（チ）消耗品などの交換。
3.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
4.本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

愛情点検　長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

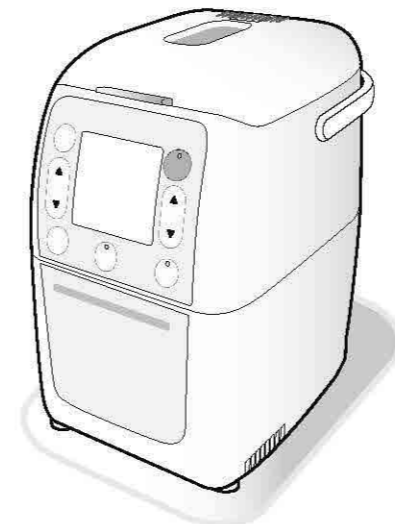
こんな症状はありませんか
● ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
● 焦げくさいにおいがする
● 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
● その他の異常や故障がある

ご使用中止
こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

ZOJIRUSHI

家庭用

ホームベーカリー

型名 BB-KW10型

取扱説明書

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

お使いになる前に

使い方

上手におつきあいいただくために

特 長

自分好みのこだわりメニューが作れる!

豊富な20メニュー

9種類の食パンメニューや本格二八そばが作れるめん生地メニュー、手軽に作れるスイーツメニューなど豊富なメニューが20メニュー搭載されています。
メニューを選ぶだけの簡単操作で使いやすくレパートリーが広がります。

別冊カラーレシピブック

象印おすすめのメニューが100種類掲載されたカラーで見やすいレシピブックがついています。

ホームメイドコース

コネ～焼きまでの時間を自由に設定できるホームメイドコース。
いつもの食パンを自分好みの焼き上がりに変化させたり、生イーストを使って食パンを焼いたり、ハンバーガーやイングリッシュマフィンを作ったり用途はさまざまです。
さらに途中で手作業を加えることで、シナモンロールやマーブルパンも作れます。

便利な機能がこんなにいろいろ

おまかせ「自動具入れ」

お好みの材料を具入れ容器に入れておけば、コネの途中で自動的に具が入るので、つきっきりの手間が省けます。
具入れ容器は着脱式なので、材料を入れやすく、丸洗いもできて清潔です。

安全機構

調理中にふたを開けると、ハネの回転がいったん止まり、ふたを閉めると再び動き出します。具材を追加するときなども安全にご使用いただくための機構です。(ハネの回転・発酵・焼きのすべてが止まるため、その時間分は焼き上がりが遅くなります。)

焼き色選択

「ふつう」・「うすい」
パンやケーキの焼き色を「ふつう」・「うすい」の2通りに選択できます。

コードリール

ご使用後はコードをスッキリ収納できます。

タイマー予約

ご希望に合わせて、焼き上がりの時刻が設定できます。

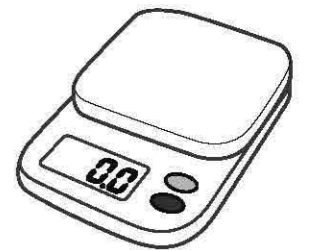
パン作りのポイント

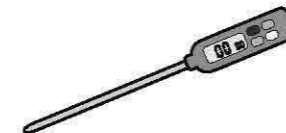
パンはいつもどおり焼いていてもふくらみ具合や形が毎回かわります。
うまくパンを焼くために下記のポイントを参考にしてください。

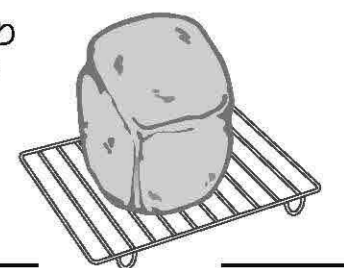
POINT 1 材料は新鮮なものを使う

- 材料は製造年月日の新しいものを選び、開封後はできるだけ早めに使いましょう。
- 酵母(P.12)は必ず冷蔵庫で保存してください。

POINT 2 材料は正確にはかる

- 粉類は重さではかるため、必ずはかりを使用してください。(付属の計量カップは液体専用のため、粉類ははからないでください。)
- 材料をはかるときは、デジタルスケール(電子はかり、0.1g単位のもの)の使用をおすすめします。
- 付属の計量スプーンではかるときは、すりきりではかってください。押しつけたりすると正確にはかれません。

POINT 3 季節や室温によって水温を調整する

- 夏場など室温が高く(25℃以上)、ふくらみすぎたり中央部が陥没したパンになる場合は、水温を5℃程度にしてください。
  (冷蔵庫で冷やした水をお使いください。)
- 冬場など室温が低く(10℃以下)、パンのふくらみが悪い場合は、水温を20℃程度にしてください。

POINT 4 焼き上がったパンはすぐに取り出す

- 必ずミトンなどを使って取り出し、脚つきアミの上に置いてあら熱を取ってください。
  すぐに取り出さないと側面がへこんだり、皮が厚くなったり、焼き色が濃くなることがあります。
- 焼きあがり直後は切りにくいため、あら熱を取ってから切ってください。

POINT 5 保存のしかた

- しばらく置いてから食べるときは、ビニール袋などに入れて、乾燥を防いでください。

■冷凍保存するときは…

食パン
スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍します。
できるだけ焼きたてのパンを冷凍するとおいしく召し上がれます。

パン生地
成形・発酵後バットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからビニール袋に入れます。
焼くときは30～35℃で解凍し、とき卵を塗って焼きます。(ただし、冷凍するとふくらみが悪くなります。)

ピザ生地
伸ばした生地をラップで包んで冷凍します。
焼くときは凍った状態でトッピングの具をのせます。

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	⚠注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警告

改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水に浸けたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグの抜き差しはしない
感電・けがの恐れがあります。

蒸気口に手を触れない
やけどの恐れがあります。特に乳幼児には触らせないようご注意ください。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの恐れがあります。

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない
コードが破損し、火災・感電の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火の原因になります。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

異常・故障時には、直ちに使用を中止する
そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

<異常・故障例>
- ・コードや差込みプラグが異常に熱くなる
- ・コードに深い傷や変形がある
- ・焦げくさいにおいがする
- ・製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- ・ビリビリと電気を感じる
- ・コードを動かすと、通電したり、しなかったりする

など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠注意

使用中や使用後しばらくは高温部(本体・パンケース・庫内・ふた内側・ガラス窓など)に触れない
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

壁や家具の近くで使わない
壁や家具などから5cm以上離す
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って抜く
感電・ショート・発火の原因になります。

お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

お願い

■差込みプラグの刃(プラグの先端)や刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふいてください。 火災の原因になります。

■焼き上げ後、パンケース・庫内・ハネ・ふた内側などが熱くなっていますのでパンケースを取り出すときは、必ずミトンやふきんを使ってください。
やけどの恐れがあります。

■焼き上がったパンをパンケースから取り出すときは、パンケースハンドルをしっかりと持って取り出してください。
不安定な持ち方をすると、すべってやけどの恐れがあります。

■次のような場所で使わないでください。
- 火気や湿気のある場所
  (本体が変形する原因になります。)
- 直射日光の当たる場所(故障の原因になります。)
- キッチン用収納棚などで、中に蒸気または熱がこもる場所(本体が変形や変色する原因になります。)

■使用中、本体ハンドルを持って、製品の持ち運びをしないでください。
やけど・けがの恐れがあります。

■本体のパンケース取りつけ部に指を入れないでください。
けがの恐れがあります。

■ふたや蒸気口にふきんをかけないでください。
変形や変色の原因になります。

■パンケースの中や、ハネについた異物は、つけたままにしないでください。
故障の原因になります。

■パン・ケーキ・ジャム・生地・生種作り以外には使わないでください。
故障の原因になります。

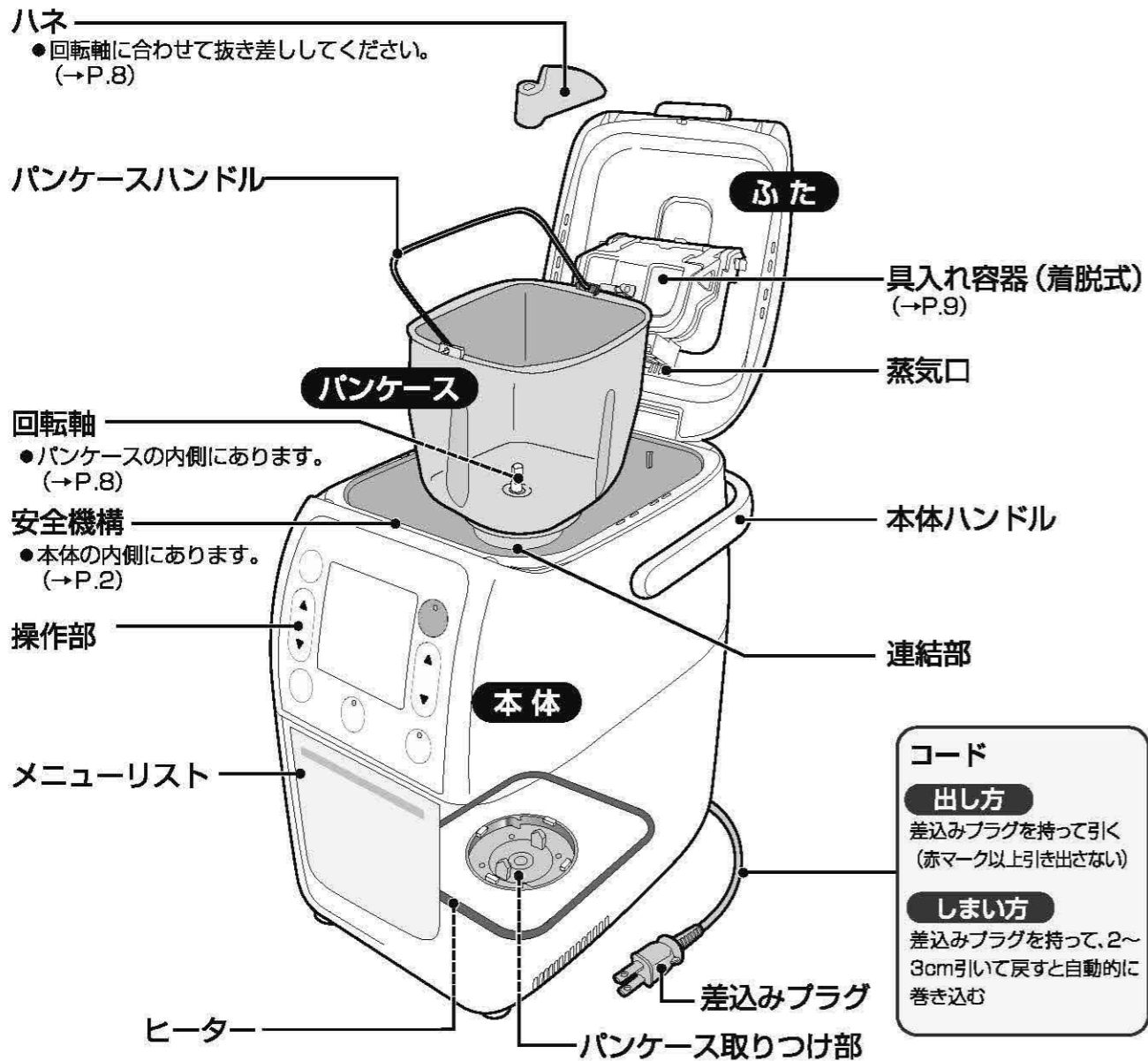
■決められた容量以上入れないでください。
故障の原因になります。

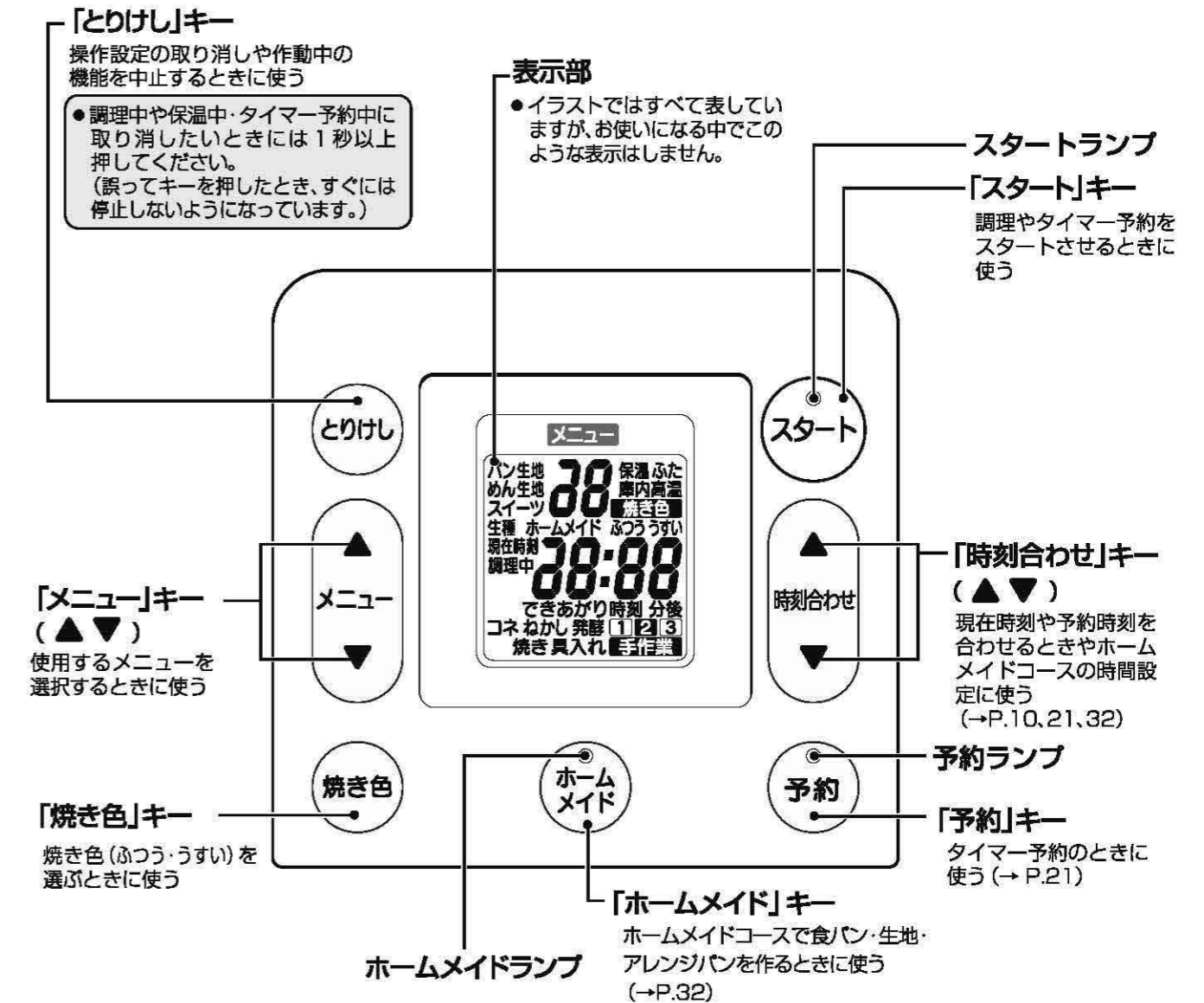
■パンケースの連結部を水に浸けないでください。
腐食したり、回転軸が回らなくなることがあります。

■庫内はいつも清潔にしてください。
汚れやカスをためたままにしていると、焦げることがあります。

■パンケースを変形させないでください。
故障の原因になります。

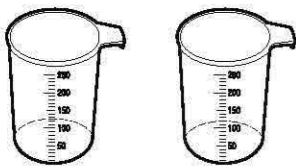
各部のなまえと扱い方

本体

操作部

●キーは確実に押してください。

付属品

容器(計量カップ) 2個

水などの液体の計量用です。
また「生種作り」の容器としても使います。

●粉類をはからないでください。（目盛がg単位でないため正しくはかれません。）

●1目盛は約10mLです。

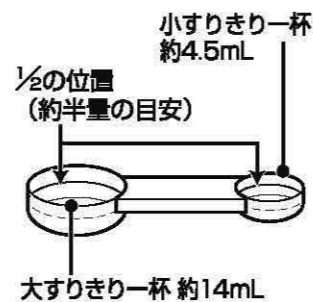
計量スプーン 1個

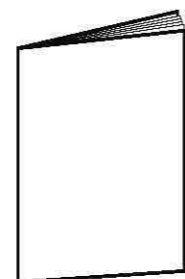
ドライイースト・塩・砂糖などをはかります。

〈すりきり一杯当たりの分量の目安〉

	小	大
ドライイースト	約3g	－
元　種	－	約10g
生　種	－	約13g
塩	約5g	－
スキムミルク	－	約6g
砂　糖	－	約8g

容量は市販の計量スプーンと異なります。

小すりきり一杯 約4.5mL
½の位置（約半量の目安）
大すりきり一杯 約14mL

●生イーストは必ずデジタルスケールではかってください。

レシピブック 1冊

メニューリスト

「メニュー」キーで選択できるメニューです。

menu

食パン・ドライイースト
小麦
1 ▸もちもち
2 ▸ふんわり
3 ▸ソフト
4 ▸早焼き
5 ▸ごはん入りパン
6 ▸国産小麦
7 ▸米粉

食パン・天然酵母
8 ▸小麦
9 ▸国産小麦

パン生地・ドライイースト
10 ▸小麦
11 ▸国産小麦
12 ▸米粉

パン生地・天然酵母
13 ▸小麦
14 ▸国産小麦

めん生地
15 ▸うどん
16 ▸そば
17 ▸パスタ

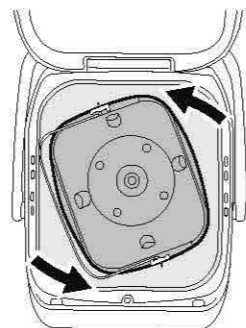
スイーツ
18 ▸ケーキ
19 ▸ジャム

その他
20 ▸生種作り

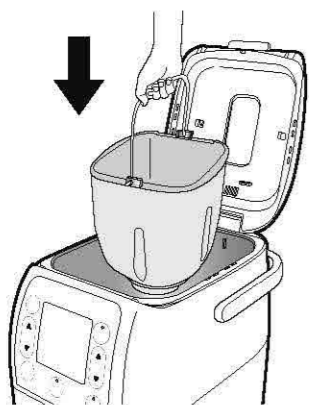
各部のなまえと扱い方 つづき

パンケース

取り出し方

パンケースを矢印の方向に回し、取り出す

取りつけ方

1 パンケースを庫内に入れる

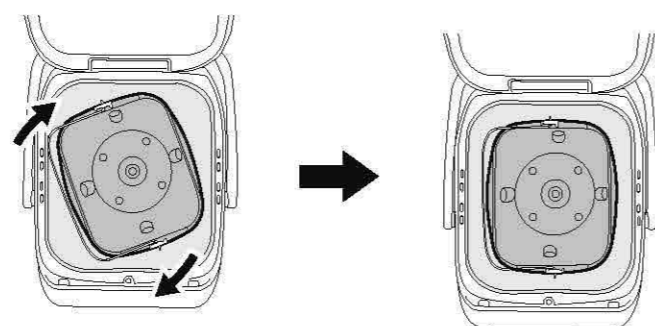
●ヒーターに当たらないようにご注意ください。

2 パンケースを矢印の方向に回し、取りつける

正しく取りつけた状態

ハネ

取りつけ方

ハネの穴を回転軸に合わせて確実に取りつける

●ハネは確実に取りつけてください。
浮き上がっているとパンができません。

具入れ容器

本体のふたに取りつけるとき、ふたの突起部にひっかける（左右2ヵ所）

容器ふたの開け方

具を入れるとき

容器ふたのふたツマミを持って開ける

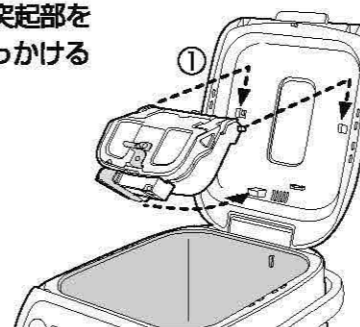
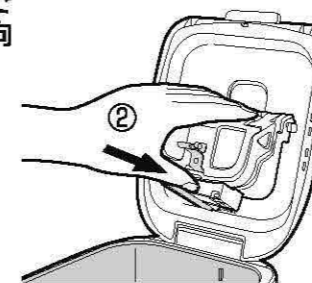
お手入れのとき

ロック右側を押して容器ふたとふた枠を開ける

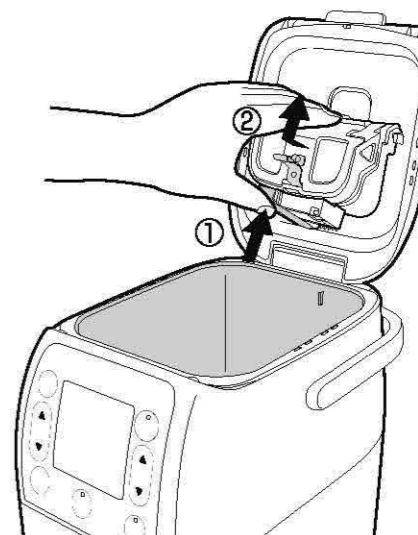
●勢いよく開きますのでご注意ください。

●お手入れのとき以外は容器ふたのふたツマミを持って開けてください。

取りつけ方

①具入れ容器左右の突起部をふたの突起部にひっかける

②「カチッ」と音がするまで具入れ容器を矢印の方向に押す

●具が入っているときは、ロックを押さないようにしてください。押すとふた枠が開き具が飛び散ります。
●取りつけるとき、ふたに力をかけないでください。

取りはずし方

①取付金具を矢印の方向に押す
②取付金具を押さえたまま少し持ち上げて取りはずす

●できあがり直後は具入れ容器が熱くなっています。必ず冷めてからはずしてください。

時刻の合わせ方

1 差込みプラグをコンセントに差し込む

表示部に「現在時刻」と時計が点灯する

●時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。

時刻合わせ中

現在時刻 14:58 点滅

2 「時刻合わせ」キー（▲ ▼）を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

合わせ方の例：表示が14:58で、現在時刻15:01に合わせるとき

▲：1分単位で進む
▼：1分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。

時刻合わせ完了時

現在時刻 15:01 点灯

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅から点灯にかわる

●差込みプラグを差し込んだとき、時計が「7：00」で点滅している場合は内蔵のリチウム電池が切れています。上記の手順で時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。（電池交換について → P.46）

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。
調理開始・タイマー予約操作完了・できあがり時をメロディー音で報知する機能です。

報知音の種類とタイミング

●報知音を次の中から切りかえることができます。

タイミング ＼ 報知音の種類	メロディー報知 この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。	ブザー報知	サイレント報知※2
調理開始時	おおスザンナ	「ピッ」	
タイマー予約操作完了時	おおスザンナ	「ピッ」	
具入れ時	「ピピッ」×10回※1		鳴りません
手作業時（ホームメイド）	「ピッ」×10回		鳴りません
できあがり時	アビニョンの橋で	「ピー」×5回	鳴りません

※1…タイマー予約時は鳴りません。

※2…サイレント報知は具入れ時・手作業時・できあがり時の報知音が鳴らないように設定します。ただし、各キーの受けつけ音はブザーでお知らせします。

切りかえ方

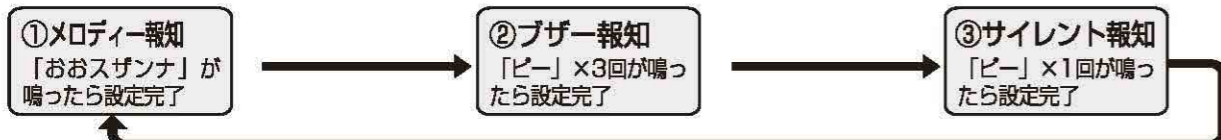
①差込みプラグをコンセントに差し込む

②（予約）を3秒以上押す

③切りかえたい報知音の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●調理中は切りかえることができません。
●操作がうまくできないときは再度①からやり直してください。

報知音の切りかわりと設定完了音

●報知音は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶しています。

使用する道具

デジタルスケール

ミトン

脚つきアミ

パン切りナイフ

温度計

スケッパー

ハケ

ゴムベラ

ふきん

霧吹き

こね板

クッキングシート

めん棒

オーブン

●フライパン
●キャンバス地 ●ラップ
●型 ●バット ●定規
●ピザカッター
●包丁 など

生地作りについて

打ち粉

分割や成形がしやすいように、強力粉（二八そばの場合はそば粉）を少量つまんで、こね板・めん棒・生地にふります。（生地がベタつくときは回数を多めに）

オーブン

成形パンの各メニューには焼き上げの目安温度を表示しています。お手持ちのオーブンの取扱説明書に従って温度を調節してください。
（オーブンによってはできあがりに差があります。）

使用する材料

小麦粉

強力粉

- パン作りにはたんぱく質の多い(11%以上)強力粉を使用してください。
  (パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。)
- 水を加えてこねるとたんぱく質が結合してグルテンを作ります。
- 強力粉の中でもたんぱく質の多い(13.5%以上)最強力粉を使用するとパンがふくらみすぎることがあります。

薄力粉

- ケーキや一部のパン作りに使います。
- ダマになりやすいので、ふるってお使いください。

パンくらぶミックス

- 一回分ごとの分量にパックした食パン用パンミックスを使うと計量の手間が省けてパン作りがグンと手軽になります。(→P.43)
- 象印自動ホームベーカリー専用「食パン用パンくらぶミックス(BB-MJ10-J)」は、象印ホームベーカリー取扱店でお求めいただけます。(→P.41)

パン用国産小麦粉

- 市販の国産小麦粉は、収穫時期や銘柄によりたんぱく質の量が異なるため、パンのふくらみに差ができることがあります。
- 象印自動ホームベーカリー専用「パン用国産小麦粉(BB-MK10-J)」をおすすめします。BB-MK10-Jは象印ホームベーカリーBB-KW10型取扱店でお求めいただけます。(→P.41)

ごはん

- ごはん入りパンを作るときに使用します。
- 必ず常温になるまで冷ましたものをお使いください。

米粉

品　名	シトギミックス20A(食パン用)
お申込み先	片山製粉株式会社 ☎(072)922-7532 http://www.katayama-seifun.co.jp/

- 「シトギミックス20A」には、小麦グルテンが含まれています。アレルギー対応はしていません。
- グルテン量や吸水量が安定している片山製粉株式会社の食パン用米粉ミックス「シトギミックス20A」をお使いください。(グルテンの含まれていない米粉ではきれいにふくらみません。)
- 材料は、この取扱説明書・別冊のレシピブックに記載されている分量どおりにしてください。

そば粉

品　名	北海道産そば粉
お申込み先	㈱富澤商店 ☎(042)776-6488 http://www.tomizawa.co.jp

- 材料は、この取扱説明書・別冊のレシピブックに記載されている分量どおりにしてください。

酵母

ドライイースト

- 適度な温度・水・糖分を加えると活動して、炭酸ガスを発生させパンをふくらませます。
- このホームベーカリーのドライイーストメニューでは「予備発酵のいらないドライイースト」を使用してください。

生イースト

- パン屋さんなどで一般的に使われているイーストです。

品　名	生イースト 100g入り
お申込み先	㈱富澤商店 ☎(042)776-6488 http://www.tomizawa.co.jp

天然酵母パン種（元種）→生種（生種作り→P.28）

- 天然植物から培養された酵母ですが、発酵力の強弱や生育時の温度管理が難しいなど菌数(発酵力)が不安定なものです。また元種は、酵母が休眠している状態で、そのままでは使えません。「生種」として作り、活性化させてから使います。
- 菌数が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品　名	ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り
お申込み先	㈱富澤商店 ☎(042)776-6488 http://www.tomizawa.co.jp

- パン種に関するお問い合わせ
  ㈲ホシノ天然酵母パン種 ☎(042)734-1399(代表)
  http://www.hoshino-koubo.co.jp

ポイント

- 酵母は生きています。賞味期限が切れていないものを使い、開封後は必ず密閉して冷蔵庫で保存してください。ふくらみ方に差が出ます。
- 天然酵母パン種・生イーストは、開封前でも冷蔵庫で保存してください。

糖分

上白糖・黒糖・はちみつなど

- イーストの発酵を助け、焼き色や風味をよくし、パンのやわらかさを保ちます。
- 低カロリー甘味料(人工甘味料)を使うとふくらみが悪くなることがあります。

塩

- 生地のグルテンを安定させます。また、発酵しすぎをおさえる役目もします。

乳製品

牛乳・スキムミルクなど

- パンの光沢や風味をよくし、パンのやわらかさを保ちます。

油脂

バターなど

- やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。(バターは「有塩バター」「無塩バター」どちらも使えますが「無塩バター」をおすすめします。)

水

- 他の材料を溶かし合わせたりパンをやわらかくする役目をします。

卵

- 味と香り、色ツヤをよくします。

具入れ容器（自動具入れ機能）が使える材料

- 自動具入れ機能についてはP.19をご覧ください。

●乾燥しているもの、熱で溶けにくいもの

材　料	準　備	注　意	最大量(お守りください)
ドライフルーツ レーズン・プルーンなど	約5mm角に刻む	●砂糖でコーティングされたドライフルーツなどは、夏場やタイマー予約を使ったときに砂糖が溶けて投入されないことがあります。 ●種のあるドライフルーツ類は種を取ってください。(故障の原因になります。)	70g
ナッツ くるみ・カシューナッツなど	約5mm角に刻む	●かたく大きなものはフッ素被膜を傷つけることがあります。	60g
コーン	水分をよくふき取ってから使う	●タイマー予約は使わないでください。特に夏場などは腐敗の原因になります。	50g
ベーコン	約1cm幅に切る (油分の多いものは小麦粉をまぶす)		

- メニューに 自動具入れ のマークがあるものは、具入れ容器がお使いいただけます。

具入れ容器が使えない材料（手で入れる材料）

- **水気、粘り気があるもの**(生フルーツ・アルコール漬けのフルーツなど)
- **熱で溶けやすいもの**(チーズ・チョコレートなど)
- **小さい材料**(ごまなど※)※最初からパンケースに入れてください。

■各メニューの容量、具の最大量は必ずお守りください。材料がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げてにおいや煙が出ることがあります。
■材料の種類や温度・湿度により、具入れ容器に材料の一部がくっついて投入されないことがあります。(具入れ容器に入れるまえに、材料に小麦粉を少しまぶすとうまく投入されます。具にまぶした以外の余分な小麦粉は、具入れ容器に入れないでください。)
■米粉を使用した場合、レーズンなどの材料の一部がつぶれたり、混ざりにくい場合があります。(米粉の特性上、生地がかためなため。)

メニュー 一覧表

メニュー			メニュー番号	使える機能			調理工程	調理時間	保温時間
				具入れ	焼き色選択	タイマー			
食パン	ドライイースト	もちもち	1	●	●	●	ねかし コネ ねかし コネ 発酵 焼き（具入れブザー・丸め・丸め・できあがりメロディー）	3時間50分（3時間40分）	1時間
		ふんわり	2	●	●	●	ねかし コネ ねかし コネ 発酵 焼き（具入れブザー・丸め・丸め・できあがりメロディー）	4時間10分（4時間）	1時間
		ソフト	3	●	—	●	ねかし コネ ねかし コネ 発酵 焼き（具入れブザー・丸め・丸め・できあがりメロディー）	3時間40分	1時間
		早焼き	4	●	●	—	ねかし コネ 発酵 焼き（具入れブザー・丸め・丸め・できあがりメロディー）	2時間30分（2時間23分）	1時間
		ごはん入りパン	5	●	●	●	ねかし コネ ねかし コネ 発酵 焼き（具入れブザー・丸め・丸め・できあがりメロディー）	3時間15分（3時間5分）	1時間
		国産小麦	6	●	●	●	ねかし コネ ねかし コネ 発酵 焼き（具入れブザー・丸め・丸め・できあがりメロディー）	4時間（3時間50分）	1時間
		米 粉	7	●	●	●	ねかし コネ 発酵 焼き（具入れブザー・丸め・できあがりメロディー）	2時間45分（2時間40分）	1時間
	天然酵母	小 麦	8	●	●	●	ねかし コネ 発酵 焼き（具入れブザー・丸め・丸め・できあがりメロディー）	7時間（6時間50分）	1時間
		国産小麦	9	●	●	●	ねかし コネ 発酵 焼き（具入れブザー・丸め・丸め・できあがりメロディー）	7時間10分（7時間）	1時間
パン生地	ドライイースト	小 麦	10	●	—	—	ねかし コネ ねかし コネ 発酵（具入れブザー・丸め・できあがりメロディー）	2時間5分	–
		国産小麦	11	●	—	—	ねかし コネ ねかし コネ 発酵（具入れブザー・丸め・できあがりメロディー）	2時間5分	–
		米 粉	12	●	—	—	ねかし コネ 発酵（具入れブザー・できあがりメロディー）	45分	–
	天然酵母	小 麦	13	●	—	—	ねかし コネ 発酵（具入れブザー・丸め・できあがりメロディー）	4時間5分	–
		国産小麦	14	●	—	—	ねかし コネ 発酵（具入れブザー・丸め・できあがりメロディー）	4時間5分	–
めん生地	うどん		15	—	—	—	コネ ねかし コネ	40分	–
	そ ば		16	—	—	—	コネ	15分	–
	パスタ		17	—	—	—	コネ ねかし コネ	40分	–
スイーツ	ケーキ		18	●	●	—	コネ ※1粉落とし コネ 焼き（具入れブザー・できあがりメロディー） ※1 具入れブザーが鳴ったら粉落としをし、具を入れたあと、「スタート」キーを押して再スタート ※2 粉落としを行う時間は、調理時間には含まれていません。	1時間38分※2（1時間28分）	–
	ジャム		19	—	—	—	加熱・かくはん（できあがりメロディー）	1時間20分	–
その他	生種作り		20	—	—	—	発酵（できあがりメロディー）	24時間	–

●ホームメイドコースはP.31をご覧ください。

●調理時間に保温時間は含みません。
●調理時間の（ ）表示は、焼き色「うすい」を選択した場合の時間です。

ドライイースト 基本の食パンのつくり方

基本の食パンのつくり方を食パン・ドライイースト「もちもち」メニューを例にして説明します。

食パン・ドライイースト「もちもち」

材料	211kcal/6枚切り 1枚分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

- 大1は、付属の計量スプーン（大）ですりきり一杯。小1は、付属の計量スプーン（小）ですりきり一杯を表しています。

つくり方

- その他の食パンや具入りパンは、別冊のレシピブックに掲載しています。

1 本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける

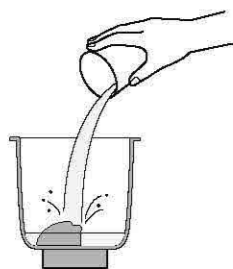
（ハネの取りつけ方→P.8）

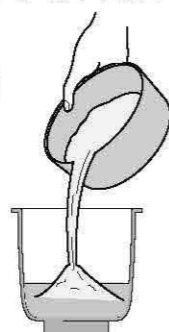
- ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、パンができません。

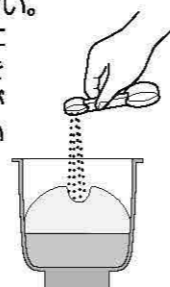
2 パンケースに材料を入れる

材料は材料表の上から順に入れてください。

①最初に水（液体）を入れる

- 水などの液体の材料を入れます。

②次に強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れる

- 水（液体）とドライイースト以外の材料を入れます。
- 材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れてください。

③最後にドライイーストを入れる

- ドライイーストは水（液体）にふれないように粉の中央にくぼみを作って入れてください。水（液体）の中にドライイーストを入れるとパンがうまくできないことがあります。

ごはん入りパンメニューの場合は…

②-1 強力粉の½量を入れる
②-2 ほぐしたご飯を強力粉の上に入れる
②-3 残りの強力粉を入れる
②-4 砂糖・塩・バターを入れる

- タイマー予約の際、ご飯が水（液体）に浸かっているとご飯がふくらみ、材料がうまく混ざらないことがあります。
- 固まったご飯を使うとご飯が混ざらずうまくできないことがあります。
- ご飯は常温になるまで冷ましたものを使ってください。うまくふくらまないことがあります。

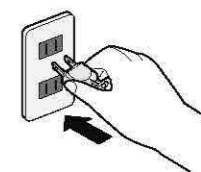
ごはん入り食パンは生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。

出来栄えが悪くなった場合
冷蔵庫で冷やした水（約5℃）を使ってください。
- タイマー予約を使うと出来栄えが悪くなることがあります。
- 夏場など室温が高い（25℃以上）場合、出来栄えが悪くなることがあります。

3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める

（パンケースの取りつけ方→P.8）

- パンケースハンドルは、倒してください。
- 自動具入れ機能を使うときは…（→P.19）
- 自動具入れ機能を使わないときは、ふたに具入れ容器を取りつけないでください。

4 差込みプラグをコンセントに差し込む

5 ▲▼（メニュー）を押し、食パン・ドライイースト「もちもち」メニュー（メニュー番号1）を選ぶ

▲▼を押すたびにメニュー番号がかわり、各メニューのメニュー番号とできあがり時刻を表示します。

▲	1→2→3→4→5……20	▼	2→1→20→19→18……3

- 前回使用したメニューは差込みプラグを抜いても記憶しています。

焼き色をかえたいときは… （焼き色）を押す（→P.19）

点灯　点滅　押すたびに切りかわる
メニュー　パン　焼き色　ふつう　16:00　できあがり時刻
できあがり時刻を表示

6 （スタート）を押す

スタートランプが点灯して調理開始のメロディーが鳴り、調理を開始します。

- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると調理を開始しません。（表示部に「ふた」を点滅表示します。）
- 調理中にふたを開けると調理を中断します。具入れなどでふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。

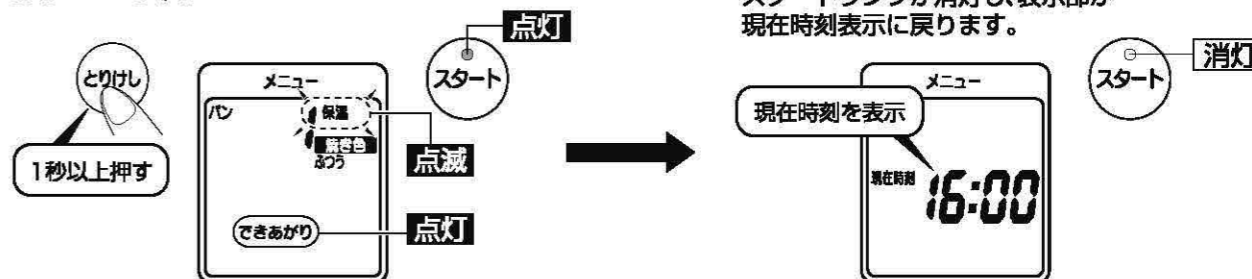
途中で調理を中止するときは… 現在時刻表示に戻るまで（とりけし）を1秒以上押す

- 調理開始後、具を入れるタイミングをお知らせするブザーが鳴ります。お好みの具を入れてアレンジ食パンを作りたいときは…（→P.19〜20）

30分まえからできあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。
点灯　スタート

- 焼き上げ中は、本体・ふたが熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

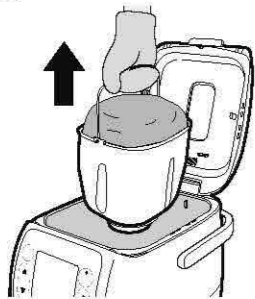
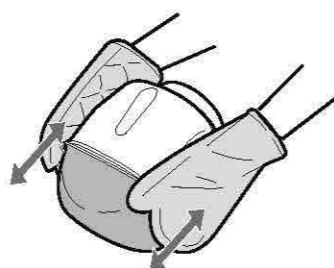
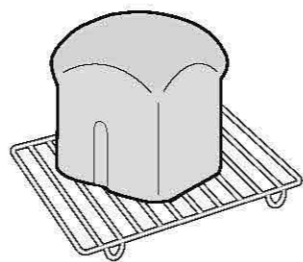
7 できあがりのメロディーが鳴れば（とりけし）を1秒以上押し、調理を終了する

スタートランプが消灯し、表示部が現在時刻表示に戻ります。

- 「とりけし」キーを押さない場合は自動的に60分間保温しますが、そのまま放置すると側面がへこんだり、皮が厚くなったり、焼き色が濃くなることがありますので、できるだけ早く「とりけし」キーを押してパンを取り出してください。（保温中は、表示部の「できあがり」が点灯、「保温」が点滅します。）
- 60分が経過し、保温が終了すると、表示部の「保温」が消灯し、「できあがり」のみを表示します。現在時刻表示に戻るまで「とりけし」キーを1秒以上押してください。

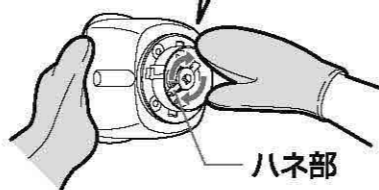
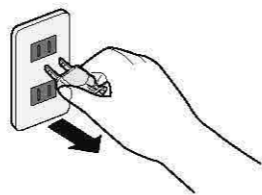
ドライイースト 基本の食パンのつくり方 つづき

8 パンを取り出す

①本体からパンケースを取り出す

●パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

②図のようにパンケースハンドルを押さえて持ち、強く数回振ってパンを取り出す

③取り出したパンは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取る

●パンのできあがり状態によっては、取り出しにくいことがあります。
取り出しにくいときは、図のようにパンケース裏側のハネ部を左右に少し回すと取り出しやすくなります。
（ハネ部を回しすぎるとパンに大きな穴が開きますので注意してください。）

●パンを取り出すときにパンといっしょにハネがはずれることがあります。
ハネがパンケースに残っているかを確認してください。
パンといっしょにハネがはずれたときは、はしなどでハネを取り除いてください。
（ハネが熱くなっているので注意してください。）

●パンを取り出すときは、ナイフ・フォーク・はしは使わないでください。
フッ素被膜を傷める原因になります。

9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

便利な機能

メニューを選んだあと、「スタート」キーを押すまえに設定してください。

焼き色 食パンの焼き上がりの色をかえたいときに

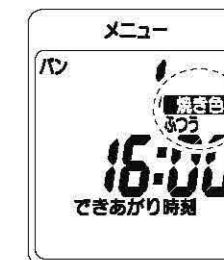
 を押し、焼き色を「うすい」にかえる

「焼き色」キーを押すたびに表示部のふつう、うすいが切りかわります。

●焼き色の初期設定は「ふつう」です。

■焼き色「うすい」にかえられるメニュー

食パン	ドライイースト	「もちもち」「ふんわり」「早焼き」「ごはん入りパン」「国産小麦」「米粉」
	天然酵母	「小麦」「国産小麦」
スイーツ		「ケーキ」

●食パン・ドライイースト「ソフト」メニューでは選べません。

具入れ お好みの具を使ってアレンジパンを作りたいときに

自動具入れ機能を使うときは

お好みの材料を具入れ容器に入れておけば、コネの途中で自動的に具が入るので、つきっきりの手間が省けます。
具入れ容器は着脱式なので、材料を入れやすく、丸洗いもできて清潔です。

「スタート」キーを押す前に取りつけてください。

1 具入れ容器に具を入れる

ふたツマミを持って容器ふたを開け、具を入れる

●具を入れすぎるとうまく落ちずに焦げつくことがあります。

●具を入れ終わったら容器ふたを閉めてください。

●具入れ容器が使える材料および最大量はP.13をご覧ください。

2 ふたに具入れ容器を取りつけてふたを閉める

●具入れ容器は確実に取りつけください。（→P.9）

具入れのタイミングになれば、自動的に具入れ容器が開いて具を投入します。

便利な機能 つづき

自動具入れ機能を使わないとき（手で入れるとき）は

1 調理開始後、具入れブザーが鳴り、表示部に「具入れ」が点滅表示したらふたを開けて具を入れる

● ふたを開けているあいだは、パン生地（ハネ）の回転が止まり、表示部に「ふた」が点滅表示します。

■具入れをお知らせするタイミング

メニュー			メニュー番号	調理開始から
食パン	ドライイースト	もちもち・ふんわり・ソフト	1・2・3	23～28分後
		早焼き	4	18分後
		ごはん入りパン	5	23～28分後
		国産小麦	6	20～25分後
		米粉	7	33～46分後
	天然酵母	小麦	8	13～18分後
		国産小麦	9	10～15分後
パン生地	ドライイースト	小麦	10	28～33分後
		国産小麦	11	25～30分後
		米粉	12	18～23分後
	天然酵母	小麦	13	18～23分後
		国産小麦	14	15～20分後

（室温によりかわります。）

2 ふたを閉める

● 表示部の「ふた」の表示が消え、パン生地（ハネ）の回転が再開します。

● スイーツ「ケーキ」メニューの具入れのタイミングについてはP.25をご覧ください。

タイマー予約

ご希望に合わせてできあがりの時間が設定できます。
朝食に焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

● 予約できる時刻は現在時刻から約13時間後までです。
● 牛乳・ジュース・野菜・卵などを使用する場合には、腐敗することがありますのでタイマー予約を使わないでください。
● タイマー予約を使うと、具入れブザーは鳴りません。
● タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キー（▲ ▼）を押してください。
● 夏場など室温が高い（25℃以上）ところでタイマー予約を使い米粉パンを焼くと、出来栄えが悪くなることがあります。
● タイマー予約でごはん入りパンを焼く場合、材料の入れ方によっては焼けないことがあります。（→P.16）
（炊飯後、または解凍後1日以上経ったご飯は使わないでください。）

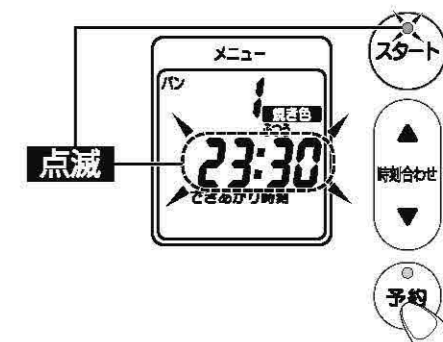
1 材料を準備し、希望のメニューと焼き色を選択する

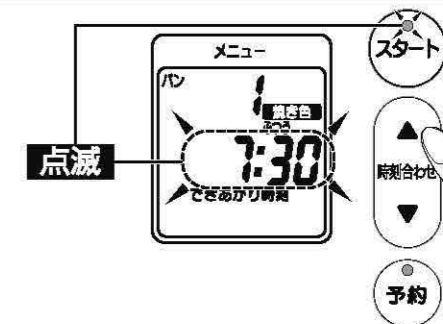
■タイマー予約を設定できるメニュー

メニュー			メニュー番号
食パン	ドライイースト	「もちもち」「ふんわり」「ソフト」 「ごはん入りパン」「国産小麦」「米粉」	1・2・3 5・6・7
	天然酵母	「小麦」「国産小麦」	8・9

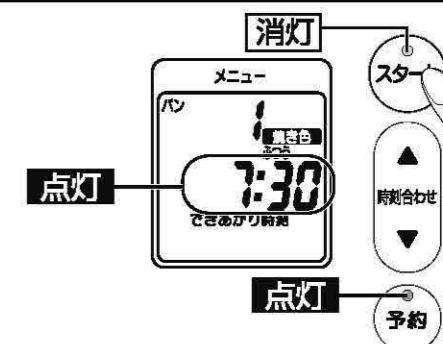
焼き色をかえたいときは… 焼き色 を押す（→P.19）

2 予約 を押す

できあがりの最短時刻を点滅表示し、スタートランプが点滅します。

3 「時刻合わせ」キー（▲ ▼）を押し、焼き上げたい時刻に合わせる

▲：10分単位で進みます。
▼：10分単位で戻ります。
● 押し続けると10分単位で早送りができます。

4 スタート を押す

予約ランプが点灯、スタートランプが消灯し、メロディーが鳴ります。
表示部にできあがり時刻を表示します。

● 「スタート」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。

タイマー予約を取り消すときは… とりけし を1秒以上押してください。（予約ランプが消灯します。）

生地のつくり方（パン生地・めん生地）

生地のつくり方をパン生地・ドライイースト「小麦」を例にして説明します。

つくり方

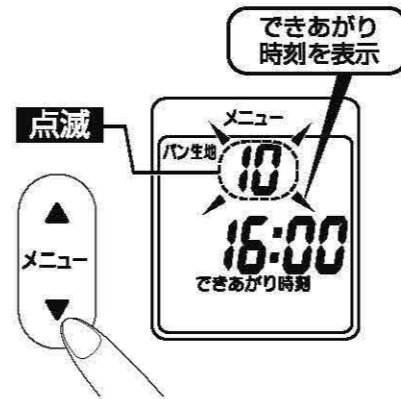
●「パン生地」「めん生地」メニューではタイマー予約はできません。
●各分量は別冊のレシピブックに掲載しています。

1～6 までの手順は「基本の食パンのつくり方」（P.16～17）をご覧ください。

ただし、**5** では「メニュー」キーを押して、「パン生地」メニュー（メニュー番号10～12）または「めん生地」メニュー（メニュー番号15～17）を選んでください。

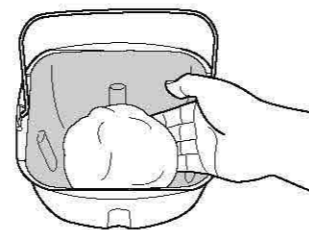
●表示部にできあがり時刻を表示します。

できあがり時刻を表示
点滅
メニュー
パン生地
10
16:00
できあがり時刻

途中で調理を中止するときは…	現在時刻表示に戻るまで（とりけし）を1秒以上押す

7 できあがりのメロディーが鳴れば（とりけし）を1秒以上押し、パンケースを取り出す

8 パンケースから生地を取り出す

①あらかじめ打ち粉をふったこね板を用意する
②パンケースの中で生地を中央にまとめ、こね板の上に取り出す

●生地は底のほうからていねいに取り出してください。
●ハネが生地についてきたときは、取り除いてください。

9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

10 できあがった生地を使ってお好みのパンまたはめんを作る

●パン生地はお好みに成形してオーブンで二次発酵・焼き上げを行ってください。
●めん生地はお好みのめんに成形して調理してください。

スイーツ ケーキのつくり方

ケーキのつくり方を「バターケーキ」を例にして説明します。

バターケーキ

材料	249kcal/8等分1切れ分	
無塩バター（1cm角に切る）	100g	
卵	100g	M寸2個
牛乳	35mL	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	100g	
A 薄力粉	180g	
A ベーキングパウダー	6g	小2

●Aは合わせてふるいます。
●バターは1cm角に切り、必ず常温に戻してお使いください。
●材料を入れる際は必ず手順どおりに入れてください。

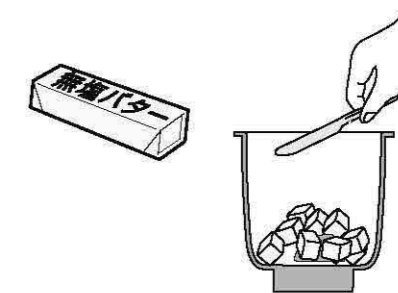
●小1は、付属の計量スプーン（小）ですりきり一杯を表しています。

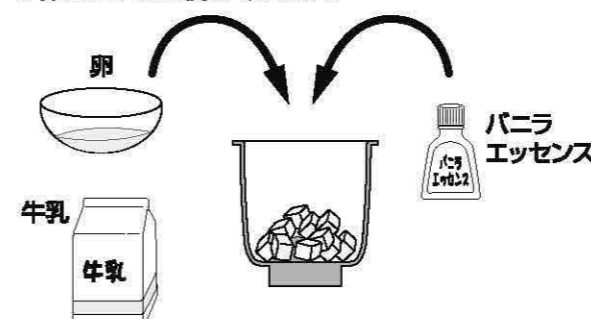
つくり方

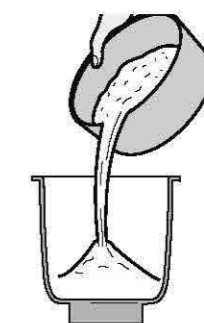
●「ケーキ」メニューではタイマー予約はできません。

1 本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける
（→P.8）

●ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、ケーキができません。

2 1cm角に切り、常温に戻した無塩バターを入れる

3 卵・牛乳・バニラエッセンスを入れる

●卵はといてお使いください。

4 砂糖を入れ、合わせてふるったAを入れる

スイーツ ケーキのつくり方 つづき

5 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める
(→P.8)

- パンケースハンドルは、倒してください。

6 差込みプラグをコンセントに差し込む

7 (メニュー▲▼)を押し「ケーキ」メニュー(メニュー番号18)を選ぶ

- 「ケーキ」メニューを選択しているとき、表示部に時間は表示されません。

8 焼き色を選ぶ

「焼き色」キーを押すたびに表示部のふつう・うすいが切りかわります。

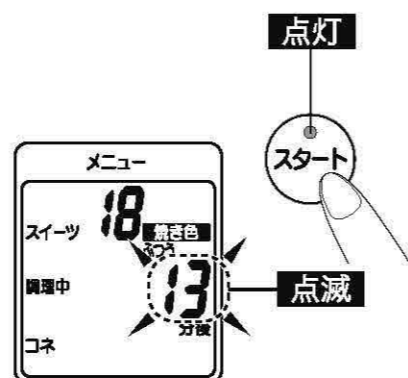
ふつう → うすい

- 焼き色の初期設定は「ふつう」です。「うすい」をご希望のときのみ「焼き色」キーを押して、「うすい」を選んでください。

9 (スタート)を押す

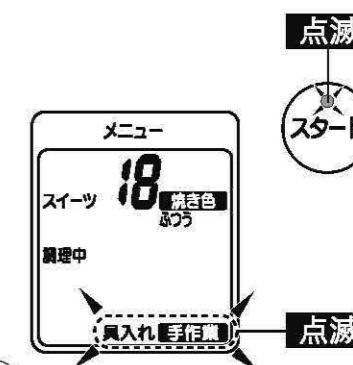
スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。

- 具入れブザーが鳴るまでの13分間は、表示部の残り時間が点滅します。
- ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。
  具入れなどでふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。

- 粉落としはスタートから13分後に行います。(→P.25)

10 具入れブザーが鳴れば、ふたを開けて粉落としをする

スタートして13分後に具入れブザーが鳴り、スタートランプが点滅、表示部に「具入れ」と「手作業」が点滅します。

①ふたを開ける
②パンケースの周囲についた粉などをゴムベラなどで底までしっかりと押し込んで落とす
③ふたを閉める

- 金属製のヘラ・ナイフなどを使わないでください。(パンケースのフッ素被膜を傷めます。)
- 具を入れるときは粉落としを行ってから入れてください。

11 粉落とし、具入れが終わったら (スタート)を押し、再スタートする

スタートランプが点灯します。
表示部にできあがり時刻を表示します。

- 「スタート」キーを押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。
- できあがりの30分まえから残り時間を1分単位で表示します。
- 焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

途中で調理を中止するときは…	現在時刻表示に戻るまで(とりけし)を1秒以上押す

12 できあがりのメロディーが鳴れば(とりけし)を1秒以上押し、パンケースを取り出す

スタートランプが消灯し、表示部が現在時刻表示に戻ります。

- パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

13 パンケースからケーキを取り出す

- 取り出したケーキは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取ってください。
- ケーキを取り出すとき、勢いよく振って取り出すと型くずれしますのでご注意ください。

14 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く